

ISSN 2358-3320

O Candombe Uruguaio
Do site: O canbombe.com
Acassá, a comida divina
Por Sandro A. Oliveira (T'ogun Aroleifa)

Maio

ISSN 2358-3320



Nossa Capa

Créditos

"Incognitus"
Photo by Cornelius Loruenser
Model: Chris Pastor.

Nesta edição número 50, a Revista *Olórun* traz:

Neste primeiro artigo trouxemos um excelente texto sobre Candombe, na cultura uruguaia, do site candombe.com.

No segundo e último artigo publicamos O acaçá nome pelo qual o *Éko* (massa feita com farinha de milho branco), é conhecido no meio afro-brasileiro, de Sandro A. Oliveira.

Boa Leitura.

ÍNDICE

O *CANDOMBE* URUGUAIO

DO SITE: O CANDOMBE.COM

Transcrição e adaptação: Luiz L. Marins
http://www.luizlmarins.com.br
Maio de 2015

INTRODUÇÃO



O fato de Coruja ter escrito no seu livro "Antiqualhas"*: "o candomblé de Mãe Rita", quando na verdade tratava-se de um templo de Batuque sugeriu uma interpretação apressada e equivocada que o Batuque do RS teria origens no Candomblé, ou seria dele derivado, numa espécie de Candomblé gaúcho.

Norton Correia, em seu livro "*O Batuque do Rio Grande do Sul*", na página 49 escreve:

"Ainda hoje há no Uruguai uma manifestação chamada "*candombe*" –

> termo aparentemente da mesma origem [africana] que "candomblé". Aliás, o mesmo Coruja, como foi visto, usava palavra idêntica para o templo [de batuque] de mãe Rita, na atual rua Avaí. Era, pergunta-se, uma denominação popularizada na época para este tipo de manifestação, ou foi tirada das abundantes leituras que fazia? "

A partir da sugestão de Norton buscamos informações na internet e encontramos este texto no site "*Candombe*", que aqui transcrevemos e adaptamos. Julgamos necessária esta transcrição para demonstrar uma hipótese muito provável, conforme aponta Norton, de ser este o motivo que teria levado Pereira Coruja a chamar o Batuque de Mãe Rita, de Candombe. Cremos que o fim justifica o meio.

Este possível equívoco, se isto for, pode ter influenciado estudiosos a pensarem que o Batuque de Mãe Rita fosse um Candomblé baiano. O texto encerra com uma breve biografia de Pereira Coruja, tomada da Wiki.

*CORUJA, Antonio Alvares Pereira. *Antiqualhas*. Porto Alegre, Cia. União de Seguros Gerais, 1973 [1881].

Segue a transcrição do site.

O QUE É *CANDOMBE*?

Candombe é um ritmo proveniente da África, e tem sido parte importante da cultura uruguaia por mais de 200 anos.

O Uruguai com população aproximada de 3.2 milhões de habitantes, é um pequeno país localizado na América do Sul, e tem como vizinhos dois grandes países, Brasil, a leste, com 162 milhões de habitantes, e Argentina, a oeste, com 34 milhões de habitantes. O ritmo candombe chegou ao Uruguai graças aos escravos levados da África e continua sendo ouvido nas ruas, nos becos e nos carnavais deste país encantador.



Para entender como este ritmo fortemente enraizado na cultura uruguaia evoluiu, é necessário voltar aos anais da história africana e sul-americana e observar como este ritmo contagioso ancorou nas areias de Montevidéu. Os textos que seguem são fragmentos extraídos de livros e artigos sobre o candombe, assim como opiniões de algumas pessoas que o viveram bem de perto.

Montevidéu, capital do Uruguai, foi fundada pelos espanhóis em um processo iniciado em 1724 e concluído em 1730. Em 1750 iniciou-se o tráfico de escravos africanos.

No início do século XIX a população de origem africana em Montevidéu seguramente excedia 50% dos habitantes. A origem desta população não veio de uma África homogênea, e sim de uma África multiétnica e

culturalmente muito variada. Sendo 71% da área de Banto, África Oriental e Equatorial, sendo que o resto era de origem não Banto, da África Ocidental: Guine, Senegal, Gambia, Serra Leoa e Costa do Ouro (hoje Ghana).



A área Banto, essa enorme região cultural africana com um mosaico étnico complexo - cerca de 450 grupos - e uma extensão linguística que sobre passa os limites migratórios dos homens: mais de 20 grupos linguísticos e 70 dialetos. Estes índices foram elaborados a partir de documentos do censo de Montevidéu em 1812 e do Arquivo Federal da Nação.



Acredita-se que desembarcaram nas costas da América do Norte e América do Sul não menos de 10 milhões de "peças de ébano", o que implica uma sangria de 60 milhões de seres humanos, como base de cálculo de que por cada 6 vítimas deste tráfico, somente uma chegava ao porto para ser vendida. Para entender qual o significado, em termos demográficos, considere que no início do século XIX Buenos Aires tinha uma população de apenas 50.000 habitantes.



Do prólogo escrito por Adolfo *Colombres*, no livro "*El Candombe*" de Ruben Carambula:

> "Biafra estava morta, ninguém ali queria chegar
> Por uns negros mortos, quem irá se importar?
> Biafra, estás deserta, teus tambores estão mudos
> Assim cantava tua gente enquanto podiam cantar:
> *Ne-ia ne-ia cumaia-nagatá"*

Na introdução do livro "*Los Tambores del Candombe*" de Luís Ferreira, lemos:

> O Candombe é a sobrevivência do acervo ancestral africano da raiz Banto trazidos pelos negros chegados ao Rio de la Plata. O termo é

genérico para todos os bailes de negros: sinônimo de dança negra, e evocação do ritual da raça negra. O espirito musical conta dos lamentos dos escravos desafortunados, que contra a própria vontade foram levados para a América do Sul, para serem vendidos e submetidos a humilhações e duras tarefas. Eram almas sofridas, sob inconsolável nostalgia da terra natal. Na época da colônia, os africanos recém-chegados chamavam seus tambores de *tangó*, e também usavam *tangó* para denominar o lugar onde realizavam suas danças *candombeiras*. Com a palavra *tangó* designava-se o lugar, o instrumento e a dança dos negros.



No início do século XIX, o estabelecimento em Montevidéu estava muito preocupado com a realização dos *candombes*, e que denominavam indistintamente "tambó" ou "*tangó*", proibindo e castigando duramente os participantes por considerar que esta dança era um atentado a moral pública.

Em 1808 os vizinhos de Montevidéu solicitaram ao governador Francisco Javier Elío, que reprimira com mais severidade os *candombes* e "proibisse os *tangós* dos negros".

Do livro "El Candombe" de Ruben Carámbula:

> "Na África tambor e tocador definem-se com a mesma palavra: Tambor".

Disse o poeta africano Amos Totuola:

Quando o Tambor

Começou a tocar o Tambor

Os que estavam mortos

Fazia muitos anos,

Vieram para testemunhar

Como o Tambor tocava o Tambor

Kalunga Kalungagué O-je O-je Imbambué "

Era a voz dos velhos "*tatas*" do Candombe no meio do século passado, ecoando nas salas das sociedades secretas de negros, filhos e netos dos vindos em navios negreiros.

Entre 1751 e 1810 Montevidéu recebeu grandes contingentes africanos em navios ingleses e espanhóis. Enquanto a cultura foi rapidamente reprimida pelos espanhóis, a necessidade de expressão e a liberdade era mantida através do Tambor.

O TAMBOR DO *CANDOMBE* É A PRESENÇA ANCESTRAL AFRICANA NO URUGUAI.







Candombe (24cm x 64cm) pintura de Pedro Figari pintou esta tela em 1932 (com 71 anos de idade). Pode-se considerar que a imagem acima se relaciona com recordações de infância, onde se ilustram as reuniões de candombe no meio do século XIX.

As casas de reunião onde os escravos assistiam, com permissão dos senhores, eram fechadas ao público em geral e em Montevidéu antigo eram

conhecidas como *tangós*, e nas casas celebravam suas festividades e cerimonias ao som do Tambor.

Nesta época de celebrações no Uruguai, só os toques - celebração musical – se conservou e tem sua maior manifestação nas "*Llamadas*" *do Barrio Sur* e Palermo. Conseguiram preservar sua memória ancestral no som do Chico, do Piano, e do Repique.

Fragmentos dos documentos apresentados por Aglimira Villalba "*La Negra*", em Agosto de 1994 em Salvador, Bahia, no II Congresso Internacional de Culturas Afro Americanas, mostram que eram "apaixonados pelo ritmo com fugaz e ingênua alegria, a dança é a recompensa por suas tarefas nos estábulos, nos campos e como carregadores que deformavam seus ágeis corpos. "

Outro escrito por Samuel Oliver, fragmento do livro de "Figari" em 1984 da coleção "Artistas de América", registra que "em 28 de outubro de 1846, o Presidente da República Joaquin Suárez, aboliu a escravatura no Uruguai num processo que começou em 1825. "

Uma Informação fornecida por Virginia Martínez diz que "o Uruguai aboliu a escravatura e alguns documentos descreveram os rituais de dança africanos em Montevidéu e no campo, que ficaram conhecidos como *Tangós* (com acento na segunda sílaba). "

Esta palavra refere-se diversamente aos tambores, às danças e os lugares onde se realizavam os rituais religiosos. Neste aspecto se consiste um intrigante conto musical sobre as obscuras origens do *tangó*, um dos gêneros musicais mais conhecidos na América Latina.

O *tangó* se desenvolveu simultaneamente em Montevidéu e em Buenos Aires. Tradicionalmente considera-se uma criação de imigrantes italianos e espanhóis, os conhecedores opinam que a dança e a música africana influenciaram profundamente na música e nos movimentos da dança que se associam com o *tangó*.

A população negra na Argentina foi desaparecendo, em 1800 a febre amarela diminuiu a população, por um lado, os matrimônios mistos, por outro lado, e finalmente o massivo recrutamento militar dos negros que morreram nas guerras. No Uruguai, há dois séculos atrás, as pessoas de descendência africana eram representadas pela metade da população, atualmente o número gira em torno de 189,000 pessoas numa nação de 3.2 milhões.

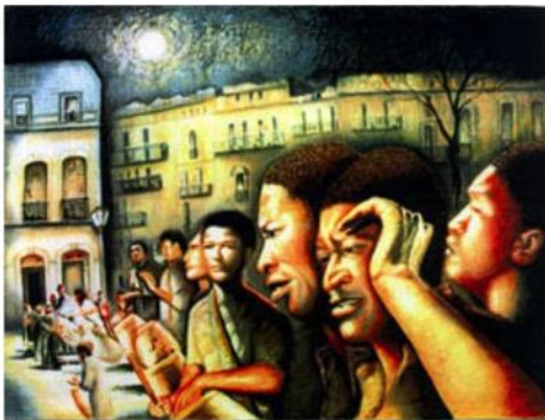
Um fragmento do Los Angeles Times, artigo escrito por Sebastian Rotella e traduzido por Claudia Raffo.

Após a Declaração da Independência em 1825, as guerras civis dividiram a República durante 75 anos. A ditadura militar silenciou o Uruguai desde 1973 até o restabelecimento da democracia em 1985, quando muitos exilados retornaram. Cerca de 90% dos uruguaios, a grande maioria de descendência espanhola ou italiana, vivem nas cidades, sendo Montevidéu onde se encontra quase 2/5 da população. A educação é gratuita e obrigatória, sendo um dos países mais instruídos da América Latina.

Extraído do "*National Geographic Atlas of the World*" (sexta edição revisada, 1995)

Em Montevidéu, o Uruguai nas noites de domingo, os tambores do *Barrio Sur* reúnem-se na luz de uma fogueira numa interseção do bairro histórico dos negros, numa esquina tranquila na América do Sul. As chamas bailam na poderosa fogueira e esquentam os tambores. Filas de bateristas desfilam pelas ruas numa confusão de músculo, suor e som, enchendo a noite com este ritmo proveniente da África, conhecido como *Candombe*.

Luna, *Barrio y Tamboril* de Fernando Gómez Germano



O ritual na esquina da rua é parte do capítulo esquecido da diáspora africana. Os tambores contam a história do profundo impacto que a cultura africana tem no Uruguai e em outros lugares da América Latina. De fato, os afros uruguaios celebram um fragmento da história que é sempre ignorado.

Outro fragmento do Los Angeles Times, artigo escrito por Sebastian Rotella e traduzido por Claudia Raffo.

Nostalgias del Candombe de Pedro Figari 60cmx80cm

O Negro que uma vez formou a nação inteira, agora prefere ser um dos muitos. Assim, para que glórias maiores sejam desta terra, glórias têm que ser esquecidas. A recordação é quase um ato de remorso, uma reaproximação das coisas abandonadas sem a interseção do adeus. É a



memória resgatada, pois o destino negro assim o quer, para a cortesia e perfeição do seu sacrifício.

"*Figari*", escrito por Jorge Luís Borges, publicado na Editorial Buenos Aires, 1930, traduzido por David Balderstom. Fragmento do livro "*Figari*", 1984, por Samuel Oliver da coleção "Artistas de América", assim descreve:

O *tangó* de Pedro Figari



"O ritmo do Candombe foi criado para o uso de três tambores, piano, chico e repique. Quando estes três tambores "levantam

pressão" -esquentam-, se ouve algo único, que provavelmente nunca se ouvira antes. Nas páginas seguintes se poderá ouvir um som distinto de cada um destes tambores. "

FONTE: Internet. Candombe. Acessado em 27/05/2015. Disponível em: http://www.candombe.com/html_port/whatis.html

ANEXO:

Antônio Álvares Pereira Coruja

Data de nascimento	31 de agosto de 1806
Local de nascimento	Porto Alegre
Nacionalidade	Brasil

Data de morte	4 de agosto de 1889 (82 anos)
Local de morte	Rio de Janeiro

Foi um político, educador, historiador e escritor brasileiro.

Filho de Antônio Álvares Pereira Coruja. De família pobre, fez seus primeiros estudos com os professores que Porto Alegre então dispunha: Maria Josefa, Antônio D'Ávila (o *Amansa-Burros*), padre Tomé Luís de Sousa e padre João de Santa Bárbara.

Para auxiliar na sua subsistência era sacristão na Igreja Nossa Senhora Mãe de Deus, onde tornou-se amigo do padre Tomé Luís de Sousa, com quem aprendeu, mais tarde, latim.

Foi habilitado sucessivamente para dar aulas de primeiras letras, Gramática Latina e Filosofia Racional e Moral em Porto Alegre.1 Seu primeiro emprego foi em uma escola pública, mantendo, à noite, aulas particulares.1

Maçom, participava das reuniões da Sociedade Continentino, desde sua fundação, em 1831. Nesse mesmo ano era, junto com Pedro Boticário, redator do jornal "O Compilador" patrocinado pela Sociedade Continentino, e que circulou entre 3 de outubro de 1831 e novembro de 1832.

Eleito suplente de deputado provincial na 1ª Legislatura da Assembleia Legislativa Provincial do Rio Grande do Sul, foi chamado a assumir em dezembro de 1835. Por se envolver na Revolução Farroupilha, quando da retomada de Porto Alegre pelas tropas imperiais foi preso na Presiganga. Solto após cerca de cinco meses, mudou-se então, em 1837, para o Rio de

Janeiro com a família, alegando perseguições que teria passado a sofrer.

No Rio de Janeiro, em 1839 era secretário da Sociedade Literária do Rio de Janeiro. Em 1840 fundou sua primeira escola, o *Liceu Minerva*, foi também professor particular de prestígio na corte.

Em 1842 ingressou no *Instituto Histórico e Geográfico do Brasil*, onde ocupou por quase vinte anos o cargo de tesoureiro e escreveu vários artigos sobre o Rio Grande do Sul na *Revista Trimensal* do Instituto. Na corte também teve a preocupação em divulgar uma imagem positiva do Rio Grande do Sul, envolvido ainda no conflito farroupilha.

No Rio publicou vários livros didáticos e gramáticas, além de ter presidido a *Sociedade Imperial Amante da Instrução* no Rio e a *Sociedade Beneficente e Humanitária Rio-Grandense*.

Atuou como jornalista no *Porto-Alegrense* em 1847, no *Argos* de 1840 a 1850 e no *Mercantil* de 1850 a 1858, todos do Rio Grande do Sul.

Tendo reunido uma pequena fortuna, abandonou o magistério e entrou no mundo dos negócios, fundado uma caixa bancária. Foi enganado pelo sócio e arruinou-se economicamente no final da década de 1870, quando já não era mais professor.

Apesar de inocentado no processo judicial, sentiu-se desonrado. Viúvo em 1882, passou a viver recluso e ser sustentado por seu filho, Antônio Álvares

Pereira Coruja Júnior adotado em 1834, sogro do poeta Emílio de Meneses e comendador por seus serviços prestados na Guerra do Paraguai.

Com a morte de seu único filho em 1888, passou a levar uma vida de extrema miséria, vivendo em *repúblicas* de estudantes gaúchos. Morreu extremamente pobre, em 1889, em um pequeno quarto emprestado por um ex-aluno. Foi agraciado oficial da Imperial Ordem da Rosa, cavaleiro da Imperial Ordem de Cristo.

FONTE DO ANEXO:

http://pt.wikipedia.org/wiki/Ant%C3%B4nio_%C3%81lvares_Pereira_Coruja

Revista Olorun nº 50, Maio 2017

ACASSÁ, A COMIDA DIVINA

Sandro A. Oliveira

T'ogun Aroleifa

Asa Ibile Yoruba

http://asaibileyoruba.blogspot.com.br

INTRODUÇÃO

Não faz muito tempo pude ouvir em um programa de rádio, até então dirigido pelo Babalorixá e também amigo Jorge Kibanazambi, uma matéria a qual se tratava da questão que dar título ao presente artigo, tivemos a oportunidade de ouvir a opinião de vários e conceituados Babalorixás, a respeito do acaçá nome pelo qual o *Ék*<u>*o*</u> (massa feita com farinha de milho branco), é conhecido no meio afro-brasileiro.

Chamado de *Oggi* ou *ék*<u>*o*</u> e também *Agidi* na Nigéria, de *Kafa*, *makumé* no Togo e de *Akassa* e *Lio* no Benin, o acaçá brasileiro, assim como nas demais tradições, tem como matéria prima, o milho, que foi introduzido na Nigéria, segundo a maioria das pesquisas, pelos Portugueses no século XVI.

O consumo do *éko* em larga escala na cultura africana em especial a *Yorùbá* é determinado por seu elemento de origem, o milho! Conhecido na Nigéria por diferentes nomes a depender do vernáculo, em *yorùbá* como *agbado* ou *igbado* assim como *yangan*, pelos Hausa por *masara* ou *dawarmasara*, já os Ibo o chamam de *àgbàdo* e *oka*, os Bini o denominam, *oka*.

O milho tem um papel fundamental na alimentação tradicional dos nigerianos e é ainda mais importante na alimentação de doentes e de crianças em fase de desmame.

Mas não podemos esquecer sua função no tocante as questões religiosas. Dizia Verger:

> "As várias partes do milho entram na composição de trabalhos sobretudo no campo mágico".

O milho está associado simbolicamente com riquezas, propriedades, abundanciadas, sorte, fertilidade, multiplicação e vitória dentre outros fatores.

A folha da Bananeira tem como nome tradicional *Ewé ógede*, é razoável pensar que por seu frequente uso no preparo do acaçá no Brasil, passou a ser denominada por alguns de *Ewé Ekó*, apontada como: "a folha de uma determinada espécie de bananeira do mato", informa Mãe Beata.

A pergunta a ser feita é: porque *Ewé Ekó* para a folha da bananeira, e não *Ewé* acaçá?

Visto que é por este nome, e não *Ék<u>o</u>*, que está comida ficou conhecida no Brasil.

Um dos fatores que nos levam a crer que o nome da folha da bananeira não deveria estar veiculado ao *ék<u>o</u>*, é que, o advento do milho na África é posterior ao da banana; assim o nome original da folha estava relacionado ao fruto em questão, e não ao alimento que posteriormente ela envolveria.

Já escrevia Verger (*Ewé*... p. 41)

> "Um caso interessante é o da *àgbàdo*, nome *yorùbá* do milho, planta originaria da América e introduzida na África recentemente".

Ékọ, ao contrário do que apontam alguns, não é o nome *yorùbá* da folha da bananeira, e sim o nome dado a Jaca ou Graviola denominadas: *Éko òyìbó* ou *omodé*.

Além de que, em sua obra, Verger (*Ewé*... p. 350) relata todos as variantes dos nomes *yorùbá* relacionados a bananeira e suas folhas, *Ewé éko* não faz parte desta lista. Ao traduzir o nome desta folha em um dos preparados mágicos "*isegun inira*", o nome *Ewé ogede omini*, foi traduzido como: Folha de bananeira.

Em relação ao uso do acaçá para as divindades, diz Maria Inês Couto de Almeida Ifatosin, no seu livro "Cultura Ioruba, vd, p. 173", ao abordar *Obàtálá* (Oxalá):

"A comida de *Òrìsà'nlá* não deve levar sal nem pimenta. Além de *igbin*, oferece-se *orogbo*, côco, *egbo*, *éko funfun* (acaçá) em número de 16 ou 32, enrolados numa folha de *ewé-iran* (árvore nigeriana) ".

Juana Elbein (Os Nagô e a Morte, p. 189) afirma:



Ewe eeran. Foto: Sandro Oliveira.

"Retirado seu involucro verde, ele constitui a comida dos orisa funfun" e cita que a folha com esta finalidade dentre os *Yorùbá* é oriunda de uma planta denominada por ela de *èpápó*.

Nas oportunidades que tivemos de estar em solo *Yorùbá*, notamos que uma das folhas usada para

envolver o *Éko* foi denominada *Ewé Eerán*, grifada por Ifatosin (idem) como *Iran* (Thaumatococcus Danielli).

Muito embora, diferentemente do que colocou Ifatosin, não se trata de uma árvore. Ifatosin (idem) diz:

> "*éko funfun* (acaçá) em número de 16 ou 32, enrolados numa folha de *ewé-iran* (árvore nigeriana) ..."

Esta folha que uma vez "enrolada" ao alimento, facilmente será confundida com a folha de bananeira dada a sua textura. Mesmo com seu uso frequente na Nigéria para envolver o *éko*, *Ewé Erán* não passou a ser denominada *Ewé éko* pelos que fazem uso desta.

Outra folha muito usada no estado de *Òyó*, é a *Ewe Gédu*, oriunda da árvore do mesmo nome, a qual tivemos a oportunidade de tocá-la e sentir sua textura que lembra a língua de um gato. Bobola, filho do respeitado *Awisé* de Osogbo Babalawo Elebuibom, o qual nos causou, imenso prazer ao conhece-lo, informou-me o nome de outra folha usada para o mesmo fim que a folha de *eerán* em Osogbo, é a *Ewe Gbodogi*, folha esta, que também era usada para cobrir as casas na antiguidade, fato que pode ser constatado no *oriki* (louvor) de Logun Edé: "*Òjo pá gbodogi ró woro woro*".

Wande Abimbola aumenta ainda mais a lista quando relata o uso da folha de mamona, *Ewé Lara* como invólucro do éko.

Muito embora o *éko* esteja estreitamente ligado à *Òrìsà'nlá*, o mesmo não se dá com a bananeira, que por muitos é atribuída *Sàngó*, por outros à *Iroko* (Loko) e *Èsù*.

José Flavio Pessoa de Barros e Eduardo Napoleão na obra "*Ewé Òrìsà*", pg. 291, ressaltam:

> "Embora o acaçá seja o alimento predileto de Oxalá, a este orixá são atribuídas apenas as folhas de banana-prata, pois a banana-d'água (*ógede omìnì*) é um dos seus principais "*ewo*" (interdito), como também é para Oiá".

Aqui dois pontos conflitantes: O primeiro é que, diferentemente do que foi colocado, o principal alimento de Oxalá é o *Igbin* (caracol).

Outro é que, o nome *yorùbá ogede omini* está relacionado à planta como um todo e não a folha ou uma variedade desta, assim como o termo *ógede abo, ógede loboyo* e *ógede párántà*, registrados por Verger.

Já a Banana d'água (denominada *ogede omìni* por José B. E Eduardo N.) também chamada banana-nanica e tem como nome científico: Musa Cavendishii e foi identificada por Verger como *ogede ntiti oyinbo*, talvez o equívoco esteja no nome *yorùbá, Omini* (*omi-ni*) o que no primeiro momento nos leva a interpretar como ser ou ter – água - muito embora a grafia para água em *yorùbá* seja – *Omi*.

Da analise destas informações podemos afirmar que não é a folha da bananeira que torna o *éko* propicio a Oxalá e sim o preparado a base de *agbado funfun*, pois algumas bananeiras chegam a ser até um dos seus

interditos, segundo José Flavio e Eduardo.

Há quem afirme que o ato de enrolar a massa - *éko* - na folha da bananeira, é o que a transforma (a massa) em acaçá.



Folha de gédu usada em Ilero, Oyo.
Foto: Sandro Oliveira.

Não cremos que é a folha da bananeira a responsável por esta transformação, uma vez que, independente da folha que está comida esteja envolta, ela sempre será denominada *éko*, nome *yorùbá* do acaçá no Brasil.

Se considerarmos o fato de que a massa de milho *éko* só se torna acaçá depois de envolvido na folha de banana, sendo assim, Obatala, em muitos lugares na Nigéria não se alimenta do acaçá, e sim de *éko*, pois como podemos ver, a folha da bananeira não é a mais usada na Nigéria.

Juana Elbein (Os Nagô e Morte, p. 189) escreve que:

> "O *àkàsà* (escrito *àkàsù* por Abraham) é um *àpólà éko*, isto é, um pedaço de uma porção de *éko* sólido... Essa porção ou este pedaço é envolvido em folhas de uma planta... Cada um desses pacotinhos de *éko* recebe o nome de *àkàsà*".

Podemos encontrar dentro do dicionário *yorùbá*, a palavra *àpólà* – significa: lenho ou pedaço de madeira- numa alusão clara à parte de um todo;

Ainda com o apoio do dicionário, encontraremos o termo citado por Abrahan: *àkas̠u*, subs: Um grande tabuleiro, de massa de *agidi* (milho branco), o que é contraponto à afirmação de Juana, que aponta o *akasa* como partes da massa *éko̠*, embora o termo *àkas̠u* relata algo em seu todo, não fragmentado.

Se juntarmos os termos à*pólà àkàs̠ù*, encontraremos referência à – "um pedaço (parte) do todo", assim, um acaçá seria um *àpólà àkàs̠ù* e não um *àpólà éko̠*.

No pensamento de Juana não é o uso da folha, e sim sua divisão/ fragmentação que determinam a diferença entre A e B (*àkàsà*) e (*éko̠*), fato que não ocorre em África, onde a massa enrolada em qualquer folha é

denominada *éko*, se esta massa não chegar ao ponto sólido e frio será denominado *ogigbona*.

A palavra que identifica a mesma massa de milho na língua *ewé-fon* é akassa, próxima da ortografia do termo usado por Juana: akasa, muito embora o termo akassa em Fon é o mesmo usado tanto para a massa envolta em folha quanto a massa por si só.



Foto: Sandro Oliveira.

Em um verso do *Odu Ogbe Okanran* (William Bascom, *Ifá Divination*, p.

200), encontramos esta divisão da massa em pedaços dentro de um sacrifício prescrito:

> "*Ifá* diz: alguém não está bem; este alguém deve fazer um sacrifício para que se torne capaz de comer, ou um bebê de colo está doente e não consegue comer nada; devemos fazer um sacrifício para que ele possa comer novamente: Um bode, cento e vinte pedaços de mingau de milho (*éko̱*) e três shillings é o sacrifício exigido".

Embora a divisão da massa esteja presente no *ìtàn*, este fato não muda o nome usado pelo informante do Bascom para identificar a massa de milho. A folha da banana não seria o segredo do *éko̱* como afirmam alguns, ele poderia ser enrolado em outras folhas, como já pode ser observado no decorrer deste texto. Ominderewa diz:

> "Na verdade, deveria se utilizar não a folha de bananeira, mais uma folha parecida"..."

E pontua o uso da folha da mamona-branca (*Ewé lara funfun*) em algumas casas. A mesma afirmação é feita por Beata de Iemanja, que diz:

> "Vários axés não fazem uso da folha de bananeira para envolver o acaçá..."

E afirma não considerar errado o fato de não enrolar o acaçá; o importante, segundo ela é: "...a sua presença como oferenda. "

O fato é que, ao oferecê-lo como alimento propiciatório à divindade, a folha deve ser retirada e de nada mais serve ao orixá o qual foi ofertado,

talvez, e só talvez, seja este fato que esteja levando alguns a abrir mão do uso da folha.

> "Retirado se seu invólucro verde, ele constitui a comida dos *òrìsà funfun*..." afirma Juana Elbein (Os Nagô e Morte, p. 189).

Isto faz crer que, como alimento ritual dedicado a outra divindade, que não seja *funfun*, por exemplo, *Sàngó*, a folha não deva ser removida?

Por mais uma vez somos obrigados a não concordar! Ela vai além para determinar que:

> "Envolvido numa folha verde... é símbolo de um ser e, como tal ... pode representar qualquer animal ou mesmo substituir um ser humano".

Juana aponta a representação do acaçá como sendo a totalidade de um ser humano ou animal, nada reduzido a massa encefálica como informado por Mãe Beata.

Neste momento faz-se uma indagação: Dentro deste raciocínio, poderíamos oferecer um acaçá em substituição a um animal sacrificial, como por exemplo, a cabra?

E no caso de obtermos um "sim" (o que não concordo), em qual dos três grupos de "sangue" este "acaçá cabra" estaria relacionado? Animal ou vegetal? No vermelho, preto ou o branco? Relembrando que o invólucro do *Éko*, segundo ela, é preto.

E seu conteúdo branco (ambos vegetais), não encontramos aqui o "vermelho". O que a autora não mencionou é o fato de que na tradição das divindades em questão o sacrifício humano foi substituído pelo sacrifício da cabra, não de um acaçá, e este fato está registrado nos contos sagrados de *Ifá*.

Não está sendo aqui questionado o poder mágico da folha ou do fruto da bananeira, quanto menos o acaçá/*éko*, enquanto alimento tradicional tanto dos *Yorùbá*, quanto de suas divindades, e sim, a alegação feita por alguns de que, para se ter axé, o *éko* tem que ter sido enrolado na folha da bananeira [...] ou que, só vira acaçá-*éko* depois do contato com a folha da bananeira, e por fim que seja a folha da bananeira a única ao qual o acaçá (*éko*) deva e possa ser envolto.



Arvore jovem de "*ewé gédu*". Foto: Sandro Oliveira.

Transcrição, adaptação, layout, e inserção das referências exatas no corpo de texto:

Luiz L. marins – www.luizlmarins.com.br

Publicado no blog Asa Ibile Yoruba. Acessado em 28/04/2017

http://asaibileyoruba.blogspot.com.br/2011/08/nao-faz-muito-tempo-pude-ouvir-em-um-de.html